

Soupe aux lentilles et bacon

(8 portions)

15 ml d'huile

1 gros oignon haché

2 branches de céleri coupées en tranches

2 carottes en tranches

2 gousses d'ail hachées

150 grammes de bacon coupé en petits morceaux

4 tasses de bouillon de poulet

160 ml de lentilles brunes ou vertes sèches, rincées et égouttées

5 ml thym

110 grammes de bébé épinards

Dans un chaudron, faire chauffer l'huile et ajouter le bacon. Faire cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter les carottes, le céleri et l'ail et faire revenir pendant 10 minutes. Ajouter le bouillon, les lentilles, le thym et laisser mijoter environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les lentilles soient cuites. Ajouter les épinards et retirer du feu.